Gryczanka kokosowa - śniadanie idealne :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **śniadanie**

Warto wiedzieć:

35 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- kasza gryczana prażona - 100 g
- mleczko kokosowe (puszka) - 400 ml
- syrop daktylowy - 2-3 łyżka
- cukier waniliowy - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do rondelka przełóż opłukaną pod bieżącą wodą kaszę gryczaną, wlej mleko kokosowe, dodaj syrop daktylowy i cukier waniliowy. Wymieszaj, zagotuj i gotuj pod przykryciem, na małym ogniu przez ok. 15 minut.
Po tym czasie postaw rondelek z kaszą na dużym ogniu i gotuj bez przykrycia, aby odparować nadmiar mleka i zagęścić całość. Pamiętaj o częstym mieszaniu do samego spodu, by uniknąć przypalenia.
Gotową kaszę podziel na dwie części i udekoruj dodatkami - słonecznik, plastry kokosowe, mrożone maliny.